

TARTA MALINOWA

z Mokate Cappuccino o smaku Tarty Malinowej
oraz z Mokate Cookies z kawałkami czekolady



45 min



3h 15 min



12 porcji

Składniki:

SPÓD

- 150 g ciastek Mokate Cookies z kawałkami czekolady
- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Tarty Malinowej
- 150 g płatków owsianych
- 130 g masła

MUS MALINOWY

- 200 g przetartych malin (bez pestek)
- 30 g cukru
- 100 g białej czekolady
- 3 łyżeczki żelatyny
- 250 g podbitej śmietany 36%

DEKORACJA

- beziki
- świeże owoce



Przygotowanie:

- 01** Zmieszać ciastka i płatki owsiane. Rozpuścić masło i połączyć z ciasteczkami Mokate Cookies z kawałkami czekolady oraz Mokate Cappuccino o smaku Tarty Malinowej. Dokładnie wymieszać i wyłożyć na formę do tarty. Schłodzić w lodówce przez 30 minut.
- 02** Przygotować mus malinowy: żelatynę zalać odrobiną zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
- 03** W rondelku podgrzać puree malinowe z cukrem do wrzenia. Dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać. Powstałą mieszkankę zalać białą czekoladą i mieszać do uzyskania gładkiej emulsji.
- 04** Dodać podbitą śmietankę, dokładnie rozmieszać różgą, a następnie szpatułką.
- 05** Wylać mus na ciasteczkowy spód i chłodzić w lodówce przez około 2 godziny.
- 06** Wyjąć tartę z formy i udekorować bezikami i świeżymi owocami.